

Obento

日替わり弁当

厳選国産十六穀米ご飯使用

店舗周辺の会社様
お店様・公共機関様
病院様へお届けします。

今月の表紙
(6日)



- ・やみつき香味ダレの油淋鶏
 - ・カニ入りふわふわ豆腐〜和風あんかけ〜
 - ・焼きナス〜さっぱり生姜醤油〜
 - ・ツナとサラダこんにゃくのすりおろし野菜サラダ
 - ・青森県弘前産ふじりんごのロールケーキ
- 秋から冬が旬のカニが入ったふわふわ豆腐に、秋が旬のナスをさっぱり生姜醤油でいただく焼きナスと、6日は秋の味覚を集めたメニューです。メインはガッツリと油淋鶏で食べ応えアップ。
デザートは、前日の「11月5日」にちなんだふじりんごのロールケーキです。



入賞
賞状・賞状
2018



少しずつ色々なものを食べたい方に。
ヘルシー弁当 約550kcal

種類も量も「満足したい」という方に
デラックス弁当 約750kcal

今月のおすすめメニュー

11月22日のメニュー

11月23日は勤劳感謝の日

勤劳を尊ぶ日にちなんで、ずっと元気で働けるよう、体に優しい和の献立にしました。

うんしゅう

温州みかん餡のマンナン大福

主に秋から冬が旬の温州みかんを餡にして、食物繊維が豊富なこんにゃく粉の大福で包みました。もちもち生地と餡のコラボが絶妙です。

さばの醤油煮

和洋中とどんな料理にも自由自在な万能選手・さば。EPAやDHAなど栄養価が高いのも魅力的です。骨まで食べられるようにした醤油煮なので、ご飯がすすみます。



きのこのクリーミー
シャンピニオンソース

秋といえはきのこ！濃厚なマッシュルームソースに、ポルチーニの香りと旨味をきかせました。

小松菜のピーナッツ和え

小松菜のビタミンC、ピーナッツのビタミンE、アミノ酸が豊富で、お肌にも嬉しい組み合わせです。

金山寺味噌仕立ての
チキンカツ

金山寺味噌は、お肉の旨味を引き出し、お肉の水分を飛ばさず、お肉の旨味を閉じ込める効果があります。お肉の旨味を引き出し、お肉の水分を飛ばさず、お肉の旨味を閉じ込める効果があります。

鶏唐揚げと秋野菜の中華風揚げ浸し(28日)

人気の鶏唐揚げを、旬の秋ナスとともに旨味のある中華風ソースで揚げ浸しにしました。パプリカの赤で、見た目も華やかです。



蒸し鶏とさつま芋・秋野菜の白和えおかず仕立て(29日)

やささみ手羽先のごぼう、れんこんなど秋野菜が豊富な白和えに、蒸し鶏をプラスしました。



チキンステーキ・ドレッシング風味の醤油ソース〜(18日)

鶏肉の旨味を引き出し、お肉の水分を飛ばさず、お肉の旨味を閉じ込める効果があります。

秋色りんごに舌鼓



おべんとう
Obento
11
November
2019

今月のプレミアムメニュー (6日)

※写真はイメージです



日替わりで安心・安全・ヘルシー
お店で手作りのお弁当をお届けします